

Eventowiec

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **71**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (51.3%)	70 %	7
Ziarno	Barley, Flaked	0.4 kg (5.1%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.1%)	80 %	2
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (25.6%)	70 %	4
Ziarno	Melanoiden Malt	1 kg (12.8%)	80 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	50 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	35 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Centennial	50 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP067	Ale	Płynne	30 ml	WhiteLabs
--------	-----	--------	-------	-----------